

em@x

Gas-Standherd
mit Elektro-Backofen
SGEH 550 K



Gas-Standherd mit Elektro-Backofen SGEH 550 K

Seite	Thema
2	Inhalt
3	Begrüßung
4	Technischer Kundendienst
5	Allgemeine Sicherheitsinformationen
7	Sicherheitsinformationen zum Gebrauch des Gaskochfeldes
8	Gerätevorstellung
9	Bedienung
9	- Bedienblende
9	- Bedienung der Kochstellen (Gasbrenner)
10	- Geeignetes Kochgeschirr
10	- Sicherheitshinweise zur Verwendung der Kochstellen (Gasbrenner)
11	- Verwendung der Kochstellen (Gasbrenner): Gas entzünden, Kochstufe einstellen
12	Benutzung des Elektro-Backofens
12	- Backofen in Betrieb nehmen
12	- Betriebsart wählen und Temperatur einstellen
12	Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backfunktionen)
12	- Ober und Unterhitze kombiniert
12	- Heißluft Plus
12	- Grill-/Bratsystem
12	- Grill
12	- Auftaustufe
13	- Backraumbeleuchtung
13	- Geeignete Backformen
13	Grillen im Backofen
14	Praktische Tipps zum täglichen Betrieb
15	Tabelle typischer Garzeiten
16	Reinigung und Pflege
16	- Geräte-Außenseite reinigen
16	- Backraum reinigen
16	- Zubehör reinigen
16	- Reinigungsverfahren mit Wasserdampf
16	- Reinigung und Pflege der Kochstelle und der Gasbrenner
17	Leuchtmittel tauschen
18	Aufstellung des Standherdes
18	Elektrischer Anschluss / Netzanschluss
20	Gas-Anschluss
20	- Andere Gasarten
21	- Kleinbrandeinstellung
22	Im Falle von Betriebsstörungen
23	Wichtige Maße
24	Technische Daten / Abmessungen
24	Transporthinweise
25	Gewährleistung - Zertifikat
28	Hinweise zur Entsorgung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie praktische Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.

Achten Sie auf folgende Zeichen:



Das "HALT"-Zeichen kennzeichnet wichtige Sicherheitshinweise bzw. warnt Sie vor möglichen Fehlbedienungen, die zu möglichen Gefährdungen bzw. möglichen Beschädigungen führen können. Diese Warnungen sind unbedingt zu befolgen!



Das "O.K."-Zeichen weist auf nützliche Kniffe und Tipps zur Anwendung Ihres neuen Haushaltsgerätes hin. Die Beachtung dieser Hinweise ist nicht zwingend, spart Ihnen aber oft Zeit und Geld!

Sie finden diese Symbole immer links neben den entsprechenden Texten.

Die Ihnen vorliegende Bedienungsanleitung dient zu Ihrer Information und Ihrer Sicherheit. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb sorgfältig aufbewahrt werden sowie bei einem etwaigen Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät an den neuen Eigentümer ausgehändigt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und stets gutes Gelingen mit Ihrem neuen Gerät!



Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.

Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

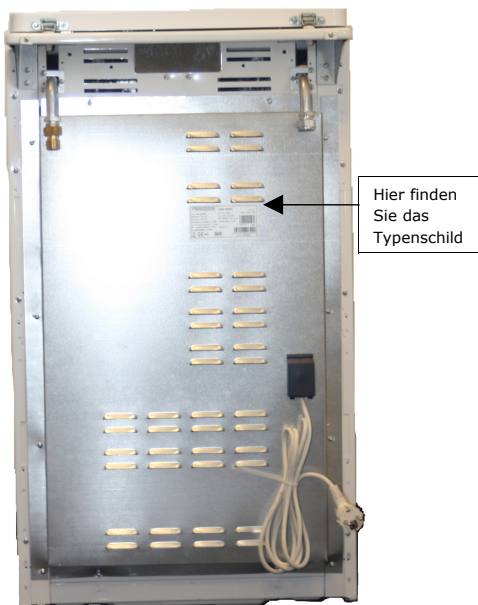
Operatec Service GmbH

Telefon 0355/4938842

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgenden Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe nebenstehende Abbildung).



Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

Wichtig:

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf Seite 20).

Wichtige Sicherheitsinformationen



Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder unter ähnlichen Bedingungen bestimmt. **Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckfremde Verwendung entstanden sind!



Sicherheit für Kinder

Während des Betriebes wird die Backofentür sehr heiß.

Lassen Sie Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist!



Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden

Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche entnehmen.



An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbar Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein. Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.



Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät nicht deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!

Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



Versuchen Sie NIE in Brand geratene Speisen mit Wasser zu löschen!

Durch den plötzlich entstehenden Wasserdampf werden heißes Fett und Wasserdampf in weitem Umkreis verspritzt - höchste Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen für alle Umstehenden! Löschen Sie versehentlich in Brand geratene Speisen nur durch Abdecken mit einem Tuch, Decke oder Löschsand (Löschen durch Sauerstoffentzug). Nach dem Löschen den Herd sofort komplett abschalten. Lassen sich die Flammen so nicht löschen, verlassen Sie die Küche und rufen Sie **SOFORT** die Feuerwehr (Telefon 112)!



Elektrische Sicherheit

Beim elektrischen Anschluss sind geltende Normen und Richtlinien (z.B. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einzuhalten. Elektrisches Anschließen durch einen Festanschluss (Herdanschlussdose) sowie das Austauschen der originalen Netzanschlussleitung (falls vorhanden) darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur ausgeführt werden. Nur bei Geräten, die original eine Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker aufweisen, ist für den elektrischen Anschluss kein Fachmann erforderlich, da diese in eine Schuko-Steckdose eingesteckt werden. Weitere Einzelheiten im Kapitel "Elektrischer Anschluss / Netzanschluss"



Reparaturen dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Wichtige Sicherheitsinformationen (Fortsetzung)



Vorsicht beim Benutzen von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Herdes bzw. des Backofens! Die Netzanschlussleitungen dieser Geräte dürfen nie mit den heißen Kochplatten in Berührung kommen oder von der heißen Backofentür eingeklemmt werden! **Kurzschlussgefahr!**



Bewahren Sie nie brennbaren Gegenstände im Backofen auf! Brandgefahr! Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Emailleschicht durch Hitzestau beschädigt werden kann.



Hinweise zur Reinigung

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten! Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege" und reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.



Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Zusätzlich entstehen Emailleschäden (Sprünge, Risse) und Verfärbungen am Emaille.



Mechanische Hinweise

Stellen sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, da sowohl die innere Glasscheibe als auch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden können.



Wrasenabzug (siehe nebenstehende Abbildungen, 18)

Mit „Wrasenabzug“ bezeichnet der Fachmann die beiden Öffnungen an der Rückseite des Standherdes (18). Über diese beiden Öffnungen entweicht der bei der Benutzung des Backofens entstehende Wasserdampf. **Vorsicht! Der entweichende Dampf ist sehr heiß - Verbrühungsgefahr!** Diese Öffnungen dürfen auf keinen Fall zugedeckt oder verschlossen werden!



Hinweis auf Acrylamid

Nach aktuellen Erkenntnissen kann intensive Bräunung, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln, eine gesundheitliche Gefährdung durch in der Kruste entstehendes Acrylamid verursachen. Wir empfehlen Ihnen auf zu starke Bräunung der Speisen zu verzichten.



Emaille-Beschichtung

Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

Sicherheitsinformationen zum Gebrauch des Gaskochfeldes

„Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum.

Achten Sie auf eine gute Belüftung des Aufstellungsraumes (Küche):

Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung, z.B. eine Dunstabzugshaube, vor. Intensive und längere Benutzung des Gasherdes kann eine verstärkte Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung durch den Einsatz der mechanischen Belüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) mit höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.“ (EN 30-1-1:1998)



Bei Gasgeruch

Keine offene Flamme erzeugen! Nicht rauchen! Keine elektrischen Schalter betätigen!

Keine elektrischen Geräte benutzen! Nicht in diesem Gebäude telefonieren - egal, ob Festnetz oder Mobiltelefon!

Umgehend Gas-Haupthahn und alle Brennerregler vollständig schließen!

Sorgen Sie für gute Belüftung der betroffenen Räume: Alle Türen und Fenster weit öffnen!

Benachrichtigen Sie sofort die Gas-Versorgungsgesellschaft von außerhalb des betroffenen Gebäudes!

Warnen und informieren Sie alle Ihre Mitbewohner!

Dabei nur anklopfen - nicht die Türklocke benutzen!



Verwenden Sie den Gasherd nur, wenn Sie die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung gelesen und vollständig verstanden haben!



Verwenden Sie den Gasherd nie bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung! Stellen Sie in diesem Fall alle Brennerregler auf „Null“ und schließen Sie den Gas-Haupthahn! Wenden Sie sich umgehend an den technischen Kundendienst.

Gasanschluss



Anschluss, Inbetriebnahme und Umstellung auf eine andere Gasart müssen durch das zuständige Gasversorgungs-Unternehmen oder einem zugelassenem Installateur durchgeführt werden! Dabei sind auch regional geltende Vorschriften zu beachten!



Bei Umstellung auf eine andere Gasart den verwendeten Düsensatz mit einem entsprechendem Aufkleber neben dem Typenschild vermerken!



Nur Fachpersonal darf an gasführenden Verschraubungen arbeiten! Reparaturen an der Gas-ausrüstung dürfen nur von einem anerkannten Gas-Installateur durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Bei längerer Abwesenheit Gas-Haupthahn schließen!



Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerdeckel gerade und korrekt in der Brennerkrone aufliegen. Die Austrittsöffnungen an der Brennerkrone dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Rückstände von Reinigungsmitteln verstopft sein!

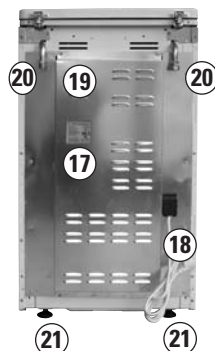
Gas-Standherd mit Elektro-Backofen SGEH 550 K

Geräteavstellung (Model Abhängig)

- 1 Bedienblende
- 2 Kontrollleuchte
- 3 Temperaturregler
- 4 Drehschalter Betriebsarten (Backfunktionen)
- 5 Brennerregler (4x)
- 6 Geschirtwagen
- 7 Backraumdichtung
- 8 Backraumbür mit Fenster (wärmeisoliert)
- 9 Türgriff (wärmeisoliert)
- 10 Abdeckung Kochstelle (klappbar)
- 11 Kochfeld mit 4 Gasbrennern
- 12 Unteres Heizelement (verdeckt)
- 13 Oberes Heizelement
- 14 Grill-Heizelement
- 15 Innenraumbeleuchtung
- 16 Einschubleisten
- 17 Typenschild
- 18 Klemmenkasten mit Anschlusskabel (230 V)
- 19 Wrasenabzug (darf nicht verdeckt werden, heiß!)
- 20 Gas-Anschluss 1/2"
- 21 Gerätefuß (höhenverstellbar)
- 22 Backblech (emailliert)
- 23 Kombirost
- 24 Grillrost



Der Backraum

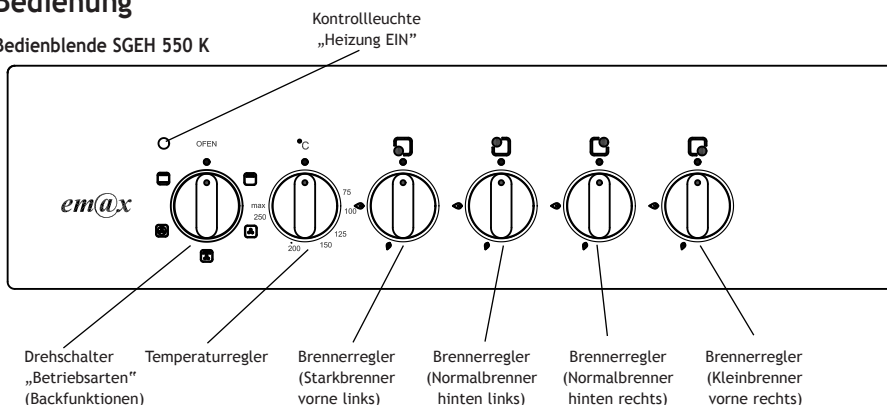


Ihr Herd von hinten betrachtet



Bedienung

Bedienblende SGEH 550 K



Bedienung der Kochstellen

Auf der Bedienblende des Herdes sind vier Brennerregler für vier Kochstellen angeordnet.

Ein Zeichen über jedem Brennerregler zeigt an, welche Kochstelle geregelt wird.

Der Gasherd ist mit **vollgesicherten** Kochstellen-Brennern ausgestattet; d.h., verlöscht die Flamme, gleich aus welcher Ursache, wird die **Gaszufuhr automatisch geschlossen** (Thermoelektrischer Flammenwächter).

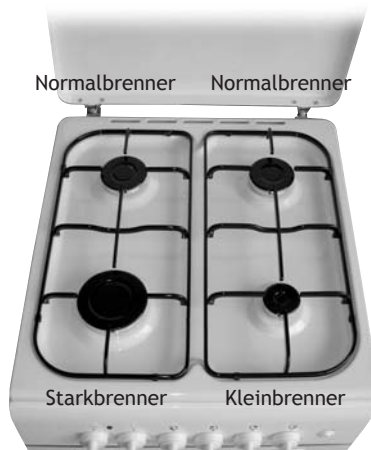
Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerdeckel gerade und korrekt in der Brennerkrone aufliegen.

Die Austrittsöffnungen der Brennerkrone, die Zündkerze und der thermoelektrische Flammenwächter dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Reinigungsmittel verschmutzt sein!

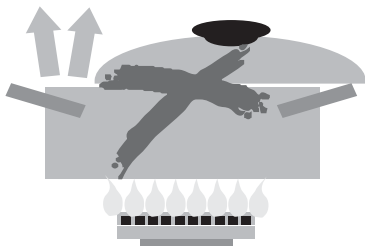
Die Kochstellen können im Bereich <kleine Flamme> und <große Flamme> stufenlos geregelt werden. Drehen im Uhrzeigersinn (=nach rechts) erhöht die Brennerleistung. Drehen gegen den Uhrzeigersinn (=nach links) verringert die Brennerleistung.



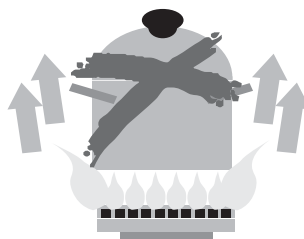
Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr mit ebenen und sauberen Böden. Wählen Sie die Kochstelle passend zum Topf- bzw. Pfannendurchmesser. Achten Sie bitte stets darauf, dass die Flammengröße dem Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst ist. Die Flamme darf nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus brennen! Große Töpfe dürfen Schrank- und Wandflächen sowie Kunststoff-Wandanschlussleisten nicht berühren!



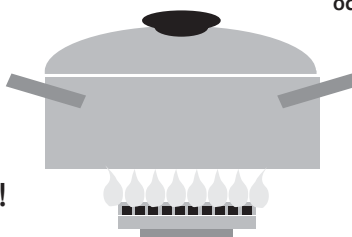
Geeignetes Kochgeschirr



Topfdeckel schließen!



Topf zu kleiner Durchmesser
oder Flamme zu groß!



So ist es richtig!

Sicherheitshinweise zur Verwendung der Kochstellen (Gasbrenner)



Überhitztes Fett kann leicht Feuer fangen. Daher Speisen mit Fett oder Öl nur unter ständiger Aufsicht zubereiten.

Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden!
Keine Haushaltsgeräte aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche stellen!



Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Einzelne Teile des Kochfeldes, insbesondere der Brenner, werden im Betrieb sehr heiß!
Verbrennungsgefahr!

Personen, die mit dem Umgang eines Gasherdes nicht vertraut sind, dürfen diesen nur unter Aufsicht betreiben.

Brennende (im Betrieb befindliche) Kochstellen-Brenner nicht ungenutzt oder unbeaufsichtigt lassen.

Kochstellen-Brenner dürfen nicht zur Beheizung der Räume verwendet werden.

Beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit den Kochstellen-Brennern in Berührung kommen können.



Im Störfall sind die Brennerregler und der Gas-Haupthahn zu schließen und das Gerät umgehend vom Stromnetz zu trennen! Fordern Sie den Kundendienst an!



Gas entzünden, Kochstufe einstellen

In unserem Beispiel zünden Sie den Kleinbrenner vorne rechts. Zum Zünden eines anderen Gasbrenners wählen Sie den entsprechenden Brennerregler. Der Zündvorgang ist in jedem Fall der gleiche:

Brennerregler aus der Null-Stellung (senkrecht nach oben) heraus nach links bis zum Zeichen **<große Flamme>** drehen.



Brennerregler in der Stellung **<große Flamme>** fest eindrücken, Gas beginnt auszuströmen. Jetzt Zündschalter betätigen damit Zündfunken erzeugt werden. Wenn sich das Gas entzündet hat, lassen Sie den Zündschalter los. Sie müssen Sie den Brennerregler noch für 6-10 Sekunden in dieser Stellung eingedrückt halten (thermoelektrische Zündsicherung).

Lassen Sie den Brennerregler vorher los, wird die Gaszufuhr aus Sicherheitsgründen unterbrochen (thermoelektrische Zündsicherung) und die Flamme erlischt.

Sollte die Flamme verlöschen, den Zündvorgang nach etwa 10 Sekunden wiederholen.



Danach können Sie den Brennerregler loslassen und anschließend den im Moment auf höchster Leistung brennenden Kochstellen-Brenner durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (=nach links) auf die gewünschte Leistung einregeln. Nun können Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Flammengröße ggf. nachregeln und dem Kochgeschirr anpassen.

Die Brennerleistung (Flammengröße) darf NUR im Bereich zwischen <große Flamme> und <kleine Flamme> geregelt werden!

Für einen erneuten Zündversuch muss der Brennerregler vorher wieder in die Null-Stellung (senkrecht nach oben) gebracht werden.



Zum Beenden eines Kochvorganges den Brennerregler in die Null-Stellung (senkrecht nach oben) bringen. Die Gaszufuhr wird abgeregelt, die Flamme erlischt.



Bei Stromausfall oder feuchter Zündkerze (z.B. nach einer Reinigung oder durch Überkochen) können Sie den Gasbrenner auch mit einem geeigneten Gasanzünder (empfohlen) oder mit einem brennenden Streichholz entzünden.



Wenn die Kochstelle nach mehr als 10 Sekunden nicht zündet, brechen Sie den Zündversuch ab. Warten Sie 10 Sekunden und versuchen Sie es erneut. Bleibt auch dieser Zündversuch erfolglos, verständigen Sie bitte den technischen Kundendienst.

Gas entzünden, Kochstufe einstellen

In unserem Beispiel zünden Sie den Kleinbrenner vorne rechts. Zum Zünden eines anderen Gasbrenners wählen Sie den entsprechenden Brennerregler. Der Zündvorgang ist in jedem Fall der gleiche:

Brennerregler fest eindrücken und aus der Null-Stellung (senkrecht nach oben) heraus nach links bis zum Zeichen **<große Flamme>** drehen, Gas beginnt auszuströmen. Halten Sie den Brennerregler noch für ein paar Sekunden in dieser Stellung eingedrückt, Gas entzündet sich.

Lassen Sie den Brennerregler vorher los, wird die Gaszufuhr aus Sicherheitsgründen unterbrochen und die Flamme erlischt.

Sollte die Flamme verlöschen, den Zündvorgang nach etwa 10 Sekunden wiederholen.

Danach können Sie den Brennerregler loslassen und anschließend den im Moment auf höchster Leistung brennenden Kochstellen-Brenner durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (=nach links) auf die gewünschte Leistung einregeln. Nun können Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Flammengröße ggf. nachregeln und dem Kochgeschirr anpassen.

Die Brennerleistung (Flammengröße) darf NUR im Bereich zwischen <große Flamme> und <kleine Flamme> geregelt werden!

Für einen erneuten Zündversuch **muss** der Brennerregler vorher wieder in die „Aus“-Stellung (senkrecht nach oben) gebracht werden.

Zum Beenden eines Kochvorganges den Brennerregler in die „Aus“-Stellung (senkrecht nach oben) bringen. Die Gaszufuhr wird abgeregelt, die Flamme erlischt.

Bei Stromausfall oder feuchter Zündkerze (z.B. nach einer Reinigung oder durch Überkochen) können Sie den Gasbrenner auch mit einem brennenden Streichholz entzünden.

Wenn die Kochstelle nach mehr als 10 Sekunden nicht zündet, brechen Sie den Zündversuch ab. Warten Sie 10 Sekunden und versuchen Sie es erneut. Bleibt auch dieser Zündversuch erfolglos, verständigen Sie bitte den technischen Kundendienst.

Backbetrieb

Backofen in Betrieb nehmen

Vor einer ersten Benutzung des Backofens diesen leer, d.h. ohne Back- bzw. Gargut, auf 200°C aufheizen. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

Backraum und Backbleche feucht aus- bzw. abwischen. Achten sie vor allem darauf, dass sich keine Verpackungsreste mehr im Backraum befinden! Anschließend Backbleche einlegen. Die Temperatur auf 200 °C einstellen und mit dem Drehschalter „Betriebsarten“ das Gerät auf „Ober-/Unterhitze“ einschalten. Nach etwa 50 Minuten die Betriebsart wechseln und für 40 Minuten auf „Grill“ umschalten.

Während des Einbrennvorganges sollten alle Heizelemente mindestens einmal in Betrieb gewesen sein, wobei der gesamte Erstinbetriebnahmevorgang etwa 90 Minuten dauern sollte.



Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!

Betriebsart wählen und Temperatur einstellen

Durch Drehen des Drehschalters „Betriebsarten“ (OVEN) die gewünschte Betriebsart (Backfunktion) wählen. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein.

Anschließend mit dem Temperaturregler (°C) die erforderliche Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte „Heizung AN“ leuchtet. Sie verlöscht, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Backraum unter den eingestellten Wert, schaltet sich die Heizung wieder ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Solange der Ofen aufheizt, leuchtet die Kontrollleuchte „Heizung AN“ und verlöscht, sobald die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backfunktion)

Das Gerät bietet 4 Betriebsarten (Backfunktionen), die Sie mit dem Drehschalter „Betriebsarten“ (OVEN) einstellen können:



Grill

Nur der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen, Toast usw.



Auftautufe

Keine Heizung, nur der Umluftventilator ist in Betrieb. Schonendes Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel bei Raumtemperatur.



Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper und Umluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren.



Heißluft Plus

Das Umluftgebläse verteilt die vom Ringheizkörper erzeugte Hitze in einem ständigen Kreislauf gleichmäßig. Besonders geeignet zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig!



Ober- und Unterhitze kombiniert

Oberer und unterer Heizkörper sind in Betrieb. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot oder flacher Blechkuchen. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Backbetrieb



Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich immer ein wenn Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Um den Backofeninnenraum z.B. zu Reinigungszwecken zu beleuchten, drehen Sie den Temperatur-regler einfach ganz zurück (bis Anschlag gegen den Uhrzeigersinn) und schalten Sie den Backofen in eine Betriebsart ohne Gebläseeinsatz. In diesem Fall ist nur die Backraumbeleuchtung in Betrieb.

Geeignete Backformen



Für Ober-/Unterhitze eignen sich Backformen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Backen und Garen ist mit Ober-/Unterhitze nur auf einer Ebene möglich.



1 Backblech auf Ebene 2



1 Backform auf Ebene 1

Abbildungen zeigen anderes Modell (Prinzipdarstellung)

Grillen im Backofen



Bringen Sie den Drehschalter „Betriebsarten“ (OVEN) in die Position „Grill“

- Heizen Sie bei halbgeöffneter Ofentür 5-10 Minuten vor.
- Legen Sie ein Backblech ein um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. Gießen sie etwas Wasser in das Backblech um es später leicht reinigen zu können.
- Während der Grillfunktion können sich auch erreichbare Teile des Gerätes stark erhitzen. Halten Sie deswegen bitte unbedingt kleinere Kinder und Haustiere fern! Fassen sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie Grillgut entnehmen oder erhitzte Teile des Backofens (z.B. das Backblech) anfassen möchten!

Praktische Tipps zum täglichen Betrieb

Braten

Zum Braten kann die Betriebsart „**Ober-/Unterhitze**“ verwendet werden. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne. Benutzen Sie Geschirr aus Emaille, Ton (z.B. Römertopf), feuerfestem Glas oder aus Gusseisen. Edelstahlgeschirr ist ungünstig, weil es die Hitze zu stark reflektiert. Die Bratzeiten sind stark abhängig von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches!

- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Legen Sie den Braten erst mit der späteren Anrichteseite nach unten in das Bratgefäß und wenden Sie den Braten nach etwa der halben Garzeit, um eine appetitliche, knusprige Bratenkruste zu erzielen!
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett oder Fleischsaft nicht anbrennen können!
- Besonders bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken entsteht Kondenswasser, welches sich an der Backofentür niederschlägt. Nach dem Braten bitte trocken wischen. Die Funktion des Backofens wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Um zu verhindern, dass Kondenswasser die knusprige Kruste aufweicht einen Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen! Deshalb Backraumbtür nach dem Ende der Garzeit öffnen oder Braten herausnehmen.

Backen

Zum Backen kann die Betriebsart „**Ober-/Unterhitze**“ oder „**Unterhitze**“ verwendet werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze

Die Betriebsart „**Ober-/Unterhitze**“ eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Biskuit oder auch Brot.

- Verwenden Sie dunkle Backformen. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Hitze reflektieren. Stellen Sie die Backformen auf einen Rost. Benutzen Sie nur eine Einschubebene .

Praktische Tipps zum Betrieb (Fortsetzung)

Grillen und Gratinieren (Überbacken)

Zu diesem Zweck verwenden Sie die Betriebsart „Grill“.



- Bei Grillbetrieb Kinder und Haustiere grundsätzlich fernhalten bzw. beaufsichtigen!
- Vorsicht Verbrennungsgefahr! Durch die starke Hitze sind Teile des Backofens sehr heiß. Unbedingt hitzefeste Küchenhandschuhe und eine Grillzange verwenden!

- Den Grillvorgang selbst ständig beaufsichtigen. Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen. Flache Grillstücke auf den Rost legen und ein Backblech zum Auffangen von austretendem Fett und Bratensaft benutzen. Den Grillrost mit etwas Öl einpinseln damit das Grillgut nicht festklebt. Wenden Sie flache Fleischscheiben nur einmal, dickere Stücke mehrmals mit der Grillzange.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör sofort reinigen, damit Verschmutzungen sich nicht unnötig festsetzen können.



Tabelle typischer Garzeiten (Richtwerte, Angabe ohne Gewähr)	Einschubebene (von unten)	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Braten			
Schweinebraten (2000 g)	2	175	ca. 120
Hackbraten (1500 g)	2	175	ca. 45
Ente (2000 g)	2	200	ca. 120 - 180
Gans (3000 g)	1	200	ca. 150 - 210
Hähnchen (1300 g)	2	200	ca. 60 - 80
Hase	2	200	ca. 60 - 90
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55 - 65
Tortenboden	1	200	ca. 8 - 10
Weißbrot (Hefeteig)	1	200	ca. 25 - 35
Pizza	1	220	ca. 20 - 30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40 - 45
Mürbeteig	1	200	ca. 25 - 35
Obstkuchen	1	200	ca. 25 - 35
Grillen			
Schweinekotelett	4	maximal	ca. 8 - 12
Bratwürste	4	maximal	ca. 10 - 12
1/2 Hähnchen	3	maximal	ca. 25 - 35
Fisch	3	maximal	ca. 15 - 25

Reinigung und Pflege



Achtung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Geräte-Außenseite reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backraum reinigen:

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.

- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.
Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



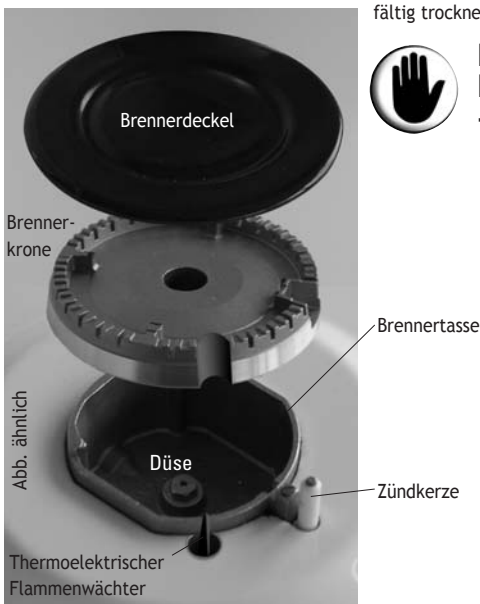
Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Reinigung und Pflege des Kochfelds und der Kochstellen-Brenner

Das Kochfeld sollte regelmäßig gereinigt und gepflegt werden. Verwenden Sie ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel ist nicht zu empfehlen, da dadurch die Oberfläche angegriffen werden kann. Topfträger mit mildem Spülwasser abwaschen, starke Verschmutzungen vorher einweichen.

Kochstellen-Brenner: Die Flammenaustrittsöffnungen müssen stets sauber und offen sein.

Die Brennerdeckel sind in die vorgesehene Lage einzusetzen (korrekter Sitz der Passstifte). Reinigung mit mildem Spülwasser, starke Verschmutzungen vorher einweichen. Zündelektroden und Brennerdeckel nach erfolgter Reinigung sorgfältig trocknen.



Reinigen Sie Gasbrenner und das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand - Verbrennungsgefahr!



Abb. ähnlich



Reinigung und Pflege

Reinigungsverfahren mit Wasserdampf

Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

Zubehör (Backblech, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in das Backblech einfüllen und das Backblech auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen.

Mit dem **Drehschalter Betriebsarten** die Betriebsart „Unterhitze“ wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen.

Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.

Zubehör reinigen:

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher in warmer Spüllauge einweichen.

Leuchtmittel tauschen



Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten und abkühlen lassen! Stromschlaggefahr! Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

- Zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backraums legen.
- Die Glasabdeckung wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt und kann dann abgenommen werden.
- Backofen-Leuchtmittel 25 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig, austauschen. Herausdrehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links). Neues Leuchtmittel (Glühlampe) in die Lampenfassung einsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Glasabdeckung wieder anbringen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Tuch vom Backraumboden entfernen und Herd wieder an das Stromnetz anschließen.



Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten, Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

Glasabdeckung

Leuchtmittel
(Glühlampe)

Lampenfassung

Aufstellung des Standherdes

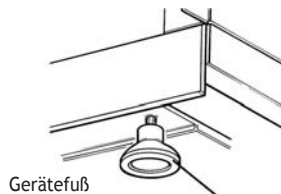
Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6).

Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist!

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vollständig. Der Aufstellungsort sollte trocken und gut belüftbar sein. Stellen Sie den Standherd so auf, dass alle Bedienelemente einfach zu erreichen und die Backraumtür vollständig zu öffnen ist.

Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken gleicher Höhe platziert werden. Der seitliche Abstand zwischen einem Möbel und dem Standherd muss dann jeweils mindestens 30 mm betragen.

Der Standherd muss mit Hilfe der höhenverstellbaren Gerätefüße (19) waagrecht ausgerichtet werden (Wasserwaage). Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) verkürzt den Gerätefuß, Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) macht ihn länger.



Elektrischer Anschluss / Netzanschluss



Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder elektrischen Teilen des Gerätes ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder fehlerhafter bzw. unsachgemäßer Nutzung des Gerätes.

Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig störend beeinflussen.

Vor einem ersten Einschalten ist unbedingt sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und evtl. vorhandenen Schutzfolien komplett abgezogen worden sind.



Das Gerät wurde nach der Europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt und entspricht der Schutzklasse 1, demnach muss es geerdet werden.

Das Gerät ist im Originalzustand mit einer Netzanschlussleitung mit einem dreipoligen Schutzkontakt-Stecker (Schukostecker nach DIN 49441) ausgerüstet. Damit ist der Anschluss an jede vorschriftsmäßig installierte Schukosteckdose (nach DIN 49440) möglich.

Voraussetzung dabei ist, dass die Steckdose 230 V / 50 Hz Wechselspannung führt und mit 16 A abgesichert ist. Für die Steckdose ist ein separater Stromkreis vorzusehen, d.h. sie sollte an einer eigenen, nur für diese Steckdose bestimmten Sicherung angeschlossen sein.



Die Steckdose muss an einer Stelle angebracht sein, die auch im eingebauten Zustand des Backofens noch zugänglich ist. Der Backofen muss sich jederzeit durch Herausziehen des Netzsteckers vom Netz trennen lassen.

Elektrischer Anschluss / Netzanschluss

Es ist auch möglich, das Gerät fest anzuschließen, z.B. an eine Herdanschlussdose. In diesem Fall wird der am Anschlusskabel angebrachte Stecker entfernt.



Achtung!

Die Anschlussarbeiten bei einem Festanschluss darf nur ein zugelassener Elektroinstallateur ausführen! Die allgemeinen VDE-Vorschriften und die regional geltenden Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens sind zu beachten!

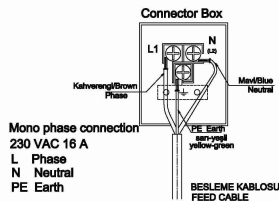
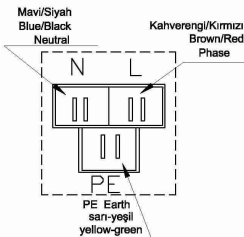
Die Aderfarben der Netzanschlussleitung haben folgende Bedeutung:

- Braun = Außenleiter (L "Phase")
- Blau = Neutralleiter (N)
- Grün/Gelb = Schutzleiter (PE "Erde")

Für den Festanschluss gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Möglichkeit:

Es ist ein separater 230 V-Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abgesichert werden sollte.



Klemmenkasten

Netzanschlussleitung
mit Schukostecker

2. Möglichkeit:

Das Gerät an eine Herdanschlussdose mit Drehstrom 3 x 16 A (3 Phasen) anschließen. In diesem Fall wird nur eine Phase (z.B. L3), der Neutralleiter und der Schutzleiter belegt.

Bei Festanschluss muss in der Elektroinstallation eine Abschaltvorrichtung eingebaut sein, die es ermöglicht, das Gerät jederzeit sicher vom Netz zu trennen.

Als Abschalteinrichtung geeignet sind LS-Schalter ("Sicherungsautomaten"), Schraubsicherungen (Sicherung wird aus der Fassung genommen), Fi-Schutzschalter, Schütze oder Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

Bei Austausch oder Verlängerung der Netzanschlussleitung sind die Leitungstypen H05VV-F 3G1,5 oder H05RR-F 3G1,5 geeignet.

Gasanschluss



Achtung: Montage und Anschluss des Gasherdes muss durch einen konzessionierten Fachmann erfolgen. Beim Gasanschluss muss der Gasherd vom Stromnetz getrennt sein. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten oder herausdrehen. Zentrale Gaszufuhr schließen.

Der Gas-Anschluss ist unter Einhaltung der Bestimmungen DVGW (DVGW-Arbeitsblatt 600, TRGI 1986 oder TRF) oder ÖVGW (TR Gas 1985) sowie der regionalen Bestimmungen der Bauaufsicht herzustellen. Der Anschluss an die Gaszufuhr kann wahlweise mit einem vom DVGW/ÖVGW zugelassenem, flexiblen Ganzmetall-Sicherheitsschlauch mit Gassteckdose nach DIN 3383/Blatt 1 oder als Festanschluss ausgeführt werden.

Zwischen der bauseitigen Gasversorgung und dem Gasherd muss ein Absperrhahn installiert werden. Zwei Gas-Anschlussrohre (1/2" Außengewinde) befinden sich an der Rückseite des Gasherdes (links und rechts oben, von hinten gesehen). Der jeweils unbenutzte muss mit einem Blindstopfen (Lieferumfang) sicher verschlossen sein!

Der Festanschluss bzw. die Gassteckdose muss frei zugänglich, links oder rechts vom Gasherd installiert sein, keinesfalls hinter dem Gasherd!



Andere Gasarten:

Der Gasherd ist für die in Deutschland gültige Gaskategorie II 2ELL 3B/P eingerichtet. Die Original-einstellung ab Werk wurde für die Verwendung von Erdgas H (G20) mit 20 mbar Vordruck vorgenommen. Es ist aber auch möglich, das Gerät für Erdgas L (G25) mit 20 mbar Vordruck oder für die Verwendung von Propan/Flüssiggas (G30/G31) mit 50 mbar Vordruck umzustellen. Dazu müssen die Düsen in den Gasbrennern ausgetauscht werden.

Zusätzliche Düsensätze und eine ausführliche Anleitung zum Austausch der Düsen sowie eine Tabelle der für die einzelnen Gaskategorien zu verwendenden Düsensätze befinden sich im Lieferumfang des Gasherdes.



Achtung: Bei einer Einstellungsänderung oder einer Änderung der gastechnischen Ausrüstung den Aufkleber entfernen und durch einen, dem aktuellen Zustand entsprechend beschrifteten, Aufkleber ersetzen!

Der Gasherd kann ohne Nachteile innerhalb eines Wobbe-Index-Bereiches von 12,0 - 15,7 kWh/m³ betrieben werden.

Gasanschluss



Kleinbrandeinstellung:

Nach dem Austausch der Düsen für eine andere Gasart muss auch der sog. „Kleinbrand“ an jedem Gasbrenner neu eingestellt werden.

Dazu wird der Brenner gezündet und der Brennerregler auf kleinste Brennerleistung eingestellt. Jetzt den Einstellknebel von der Achse des Brennerreglers ziehen.

Anschließend mit einem geeigneten Schlitzschraubendreher die Brennerleistung so einstellen, dass die Flamme nicht ausgeblasen werden kann (Flammenhöhe ca. 3-4 mm).

Dabei erweist es sich als zweckmäßig, während dieser Einstellung die äußere Achse des Brenner-reglers festzuhalten (Zange) um versehentliche Verstellung zu verhindern.

Nach erfolgter Einstellung Knebel wieder aufsetzen und bis zum Anschlag auf die Achse schieben. Brennerregler schließen.

Bestätigung des ausführenden Installateurs

Der Gasherd wurde an Gas- und Stromversorgung
vorschriftsmäßig angeschlossen.

Firma

Monteur

Datum

Unterschrift

Im Falle von Betriebsstörungen

Wenn Sie eine Betriebsstörung mit den nachfolgend angegebenen Abhilfemaßnahmen nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den technischen Kundendienst.

Betriebsstörung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Kochstellen-Brenner zündet nicht:	• Der Brennerregler wurde nicht weit genug eingedrückt.	• Zündvorgang wiederholen, dabei Brennerregler bis zum Anschlag eindrücken.
	• Die Zündkerze ist verschmutzt.	• Zündkerze trocknen, säubern. Notfalls mit Gasanzünder oder Streichholz zünden.
	• Störung der Stromversorgung. Stromausfall oder Sicherung wurde ausgelöst.	• Sicherung überprüfen. Sollte Sicherung wiederholt auslösen, Kundendienst rufen. Bei generellem Stromausfall mit Gasanzünder oder Streichholz zünden.
	• Zündeinrichtung fehlerhaft.	• Kundendienst rufen.
Der Kochstellen-Brenner verlöscht auch in Vollbrandstellung <große Flamme>, auch nach mehreren Zündversuchen:	• Thermofühler verschmutzt.	• Thermofühler reinigen. Wenn ohne Erfolg, Kundendienst rufen
	• Thermofühler defekt.	• Kundendienst rufen.
Der Backofen heizt trotz gewählter Funktion nicht auf:	• Temperaturregler ist nicht eingestellt.	• Temperaturregler auf entsprechende Temperatur einstellen.
Die Backofenbeleuchtung bleibt dunkel.	• Das Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung ist defekt.	• Leuchtmittel austauschen.



Achtung!

Reparaturen an diesem Gasherd dürfen nur von zugelassenen Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer verursacht werden!

Beschädigte bzw. defekte Geräte, oder Geräte mit dem Verdacht auf Beschädigung oder einen Defekt dürfen keinesfalls weiter betrieben werden!

Bei Störungen oder einem Defekt unverzüglich Gaszufuhr (Hauptkahn) schließen und den Gasherd vom Stromnetz trennen! Kundendienst benachrichtigen!

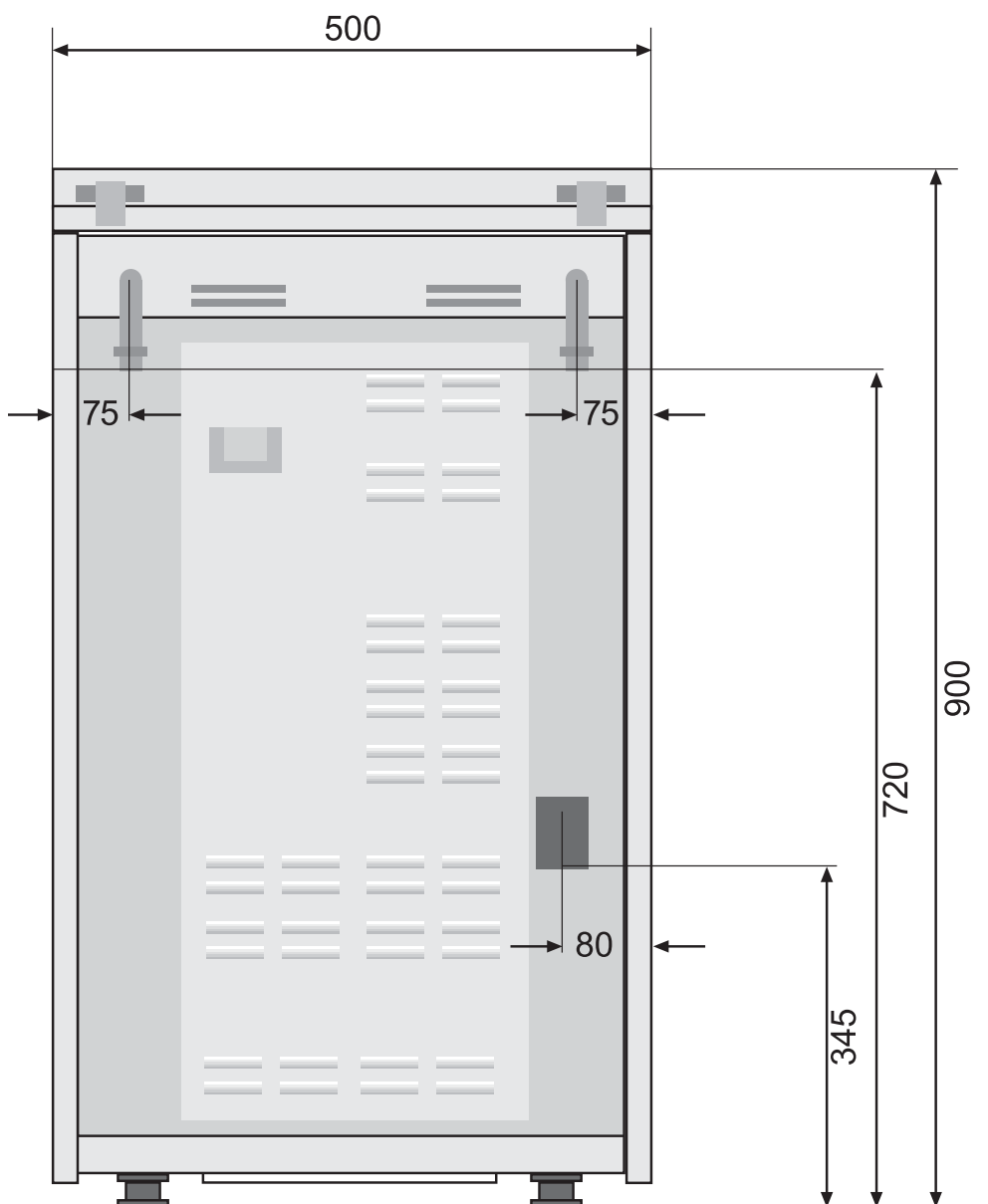
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist, betreffend die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE: Gerät ist konform mit den EWG-Richtlinien 90/396, 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11 sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzurückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

Wichtige Maße



Technische Daten / Abmessungen

Typenbezeichnung	SGEH 550 K
Energie-Effizienz-Klasse	A

Ausstattung:

Backofenvolumen	48 l
Anzahl Betriebsarten	5
Ober-/Unterhitze	•
Separate Oberhitze	•
Separate Unterhitze	•
Grill	•
Backofen-Beleuchtung	•
Einstellbare Backofentemperatur	50 - 250 °C

Abmessungen

	Breite / Höhe / Tiefe 500 / 860 / 600 mm
Tiefe über alles	615 mm
Tiefe Backraumtür geöffnet	990 mm
Gewicht	47,5 kg

Elektrische Daten

Elektrischer Anschlusswert	2,0 kW / 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme Grill	2,5 kW
Leistungsaufnahme Backofen	max. 2,0 kW
Leistungsaufnahme Backofenbeleuchtung	0,025 kW (25 W)

Gasspezifische Daten

Gastype (II 2H3+)	Erdgas H (G20) (= Werkseinstellung) Erdgas L (G25) / Propan/Flüssiggas (G30/G31)
Gas-Anschlusswert	7,5 kW
Gas-Kochstellen-Brenner:	
Starkbrenner (VL)	3,0 kW
Normalbrenner (HR, HL)	1,75 kW
Kleimbrenner (VR)	1,0 kW



Achtung! Bei Umstellung auf Flüssiggas ist der dem Düsensatz (Beipack) entsprechende Aufkleber in der Nähe des Typenschildes anzubringen. Bei Wiedereinstellung auf Erdgas müssen die Vollbrand-düse, die Kleinbrand-Einstelldüse und die Erstluft-Einstellschraube wieder versiegelt werden.

Transporthinweise



Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung im aufrechten Zustand. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab. Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.



Kundendienst-Verzeichnis und Garantiebedingungen

Sie erreichen unseren Vertrags-Kundendienst bundesweit unter:

Kundendienst-Service: 0355-4938842

Kundendienst-Fax: 0355-4938869

Kundendienst-E-Mail: emax@operatec.de

Anschrift: Operatec Service GmbH
Am Telering 9
03051 Cottbus

Stand: 01.01.2008

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Garantiebedingungen für Haushaltsgroßgeräte

Gültig ab 01.01.2008 für die Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzung unserer Garantieleistung abschließend. Sie gelten zusätzlich zur Gewährleistungsverpflichtung des Verkäufers und lassen dessen Verpflichtung zur Wandlung, Minderung oder Nachbesserung unberührt.

1 Die Garanzietzeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung, Lieferschein oder gleichwertige Unterlagen nachzuweisen ist. In den ersten 12 Monaten erstreckt sich die Garantieleistung über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Vom 13. bis zum 24. Monat gewähren wir eine Teilegarantie, welche sich über den kostenlosen Ersatz defekter Teile erstreckt (nur Berechnung der Arbeitszeit und Anfahrtskosten). Bei gewerblicher Nutzung oder gewerblicher Nutzung gleichzusetzender Beanspruchung ist die Garanzietzeit auf 6 Monate beschränkt.

2 Innerhalb der Garanzietzeit werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Emax Vertriebsgesellschaft mbH Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

3 Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z.Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt. Ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, die sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland befinden.

4 Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garanzietzeit weder verlängert noch wird eine neue Garanzietfrist für das Gerät gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garanzietfrist. Bei Gefriergeräten (nicht Kühlschränken) bitte beachten: nach dem Transport benötigt das Gerät, um voll funktionsfähig zu sein, ca. 24 Stunden, in denen das Gerät ruhig und aufrecht steht und sich das Kühlmittel stabilisiert. Sofern es nicht vermeidbar ist und sie das Gerät sofort nach Aufstellung mit Gefriergut bestücken, müssen Sie damit rechnen, dass die rote Warnlampe bis zur Stabilisierung des Kühlkreislaufes aufleuchtet. Die Kühleistung beginnt sich jedoch vom Augenblick des Anschlusses an aufzubauen.

5 Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung oder Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- oder Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in- oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6 Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugang und freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen. Dass ein freier Zugang oder freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

7 Alle durch die Emax Vertriebsgesellschaft mbH zu erbringenden Leistungen bedürfen den einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Technikers der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder eines von der Emax Vertriebsgesellschaft mbH autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

8 Eine Haftung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Emax Vertriebsgesellschaft mbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Emax Vertriebsgesellschaft mbH
Fritz-Reuter-Str.11
44651 Herne
Tel: 02325-9441-0
Fax: 02325-944120

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



Hinweise zur Entsorgung

**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung
über den normalen Haushaltsabfall ist
nicht zulässig!**

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonnagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Ihr Em@x-Team

em@x